

PREPARATION ET SERVICE DU REPAS DES AINES DU 2 DECEMBRE 2018 C.C.A.S. DE PORTET SUR GARONNE

I – DEFINITION DU MARCHE :

Préparation sur site du repas des Aînés et service à l'ensemble des convives (650 personnes). La manifestation a lieu salle du Confluent à Portet-sur-Garonne, le 2 décembre 2018, à 12 heures 30, **la salle devant être prête à 12 heures.**

II – OBJET ET PORTEE DU MARCHE :

Le prestataire a pour mission d'assurer :

- la confection sur site - le prestataire doit être autonome pour cette confection, le site n'ayant pas de cuisine -
- le service du repas : à l'anglaise entrée, poissons, viandes, garniture, fromage et dessert : le service doit être assuré pour chaque convive.
- mise en place du couvert (pas de plastique)
- fourniture des verres, assiettes, couverts, nappes, serviettes. (Le CCAS assurera la fourniture et la pose des menus).
- Une assiette devra être prévue pour chaque plat, le café sera servi dans une tasse
- desserte de la table
- début du service à 12 h 30 - fin du service 15 h maximum – le prestataire doit s'assurer d'une interruption d'environ 15 minutes entre le poisson et la viande ainsi que le fromage et de dessert afin de permettre aux convives de danser
- mise à disposition d'eau pour l'après midi dansant – le CCAS fournira des verres

III – ASPECT REGLEMENTAIRE :

Le prestataire est chargé de confectionner le repas en respectant la réglementation et les normes en vigueur notamment les recommandations relatives au GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

IV – COMPOSITION DU REPAS :

Il s'agit de proposer un repas de fêtes particulièrement soigné tant au niveau de la présentation que du service.

Il devra être composé de 10 postes dont 4 comportant différentes propositions :

- apéritif
- entrée : foie gras
- poisson : 3 propositions
- viande 4 propositions
- garniture : 3 propositions
- fromage
- dessert : 4 propositions
- café
- vins
- pain individuel

V – PASSATION DE LA COMMANDE :

Elle devra intervenir au plus tard auprès du prestataire à J-8.

Il sera cependant possible d'ajuster la commande par appel téléphonique (confirmation par mail, fax...) à J -4 (J = jour de livraison).

VI – RESPONSABILITE ET ASSURANCE DU PRESTATAIRE :

Le prestataire est responsable de la bonne exécution de l'ensemble de la mission qui lui est confiée.

Le prestataire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité du C.C.A.S. ne peut être recherchée à ce titre.

Le prestataire est seul responsable vis à vis des tiers de tout accident, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

VII – FACTURATION :

Le C.C.A.S. se libérera de la somme due par mandat administratif sur présentation d'une facture présentée en triple exemplaire, dont un original pour le Trésor Public, exprimée en € HT et TTC.

Elle devra contenir les informations minimales suivantes :

- date et prestation effectuée
- nombre de repas
- rappel des références bancaires

Le prix de l'offre reste ferme et définitif entre la date d'établissement du devis et la date de la commande, il n'y aura pas d'actualisation de prix.

~~~